

Starters / Vorspeisen

Jelied Pork Brawn with Vinaigrette
Hausgemachter Presskopf (Schweinesülze)

9,50 €

Mixed Salad
(Meat Sausage and Gruyère)
Gemischter Salat
(Schlackwurst und Schweizerkäse)

10,50 €

Home-made Duck Foie Gras
Hausgemachte Entenleber

14,90 €

Fish Dishes

Fischgerichte

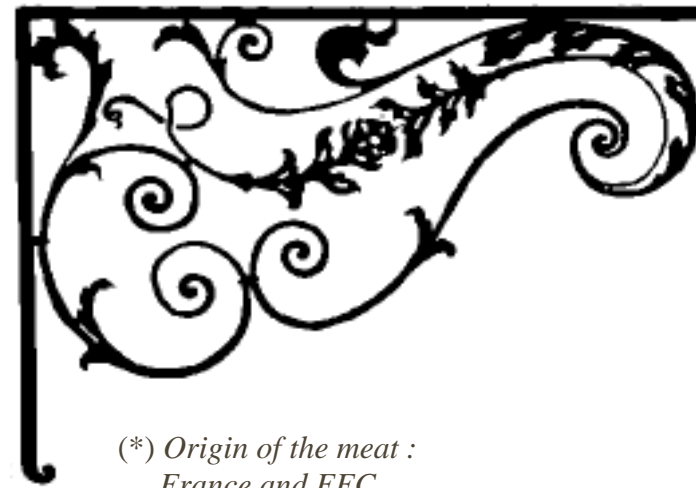
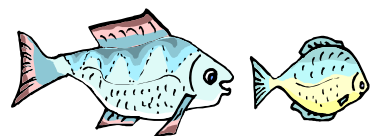
(* with Home-made Pasta /
mit hausgemachten Nudeln)

Sauerkraut with 4 Fishes
in white Butter Sauce
Sauerkraut mit 4 Fischarten
in weißer Buttersoße

21,00 €

Monkfish with Red Peppers
*Sauce and Vegetables**
Seeteufel mit Paprikaschotensoße
und Gemüse*

20,50 €



(* Origin of the meat :
France and EEC



MENUS :

Starter + Dish + Dessert
Vorspeise + Gericht + Dessert

28 €

or

Starter / Dish or Dish / Dessert
Vorspeise / Gericht
oder Gericht / Dessert

22 €

Starters / Vorspeisen

Summer Salad Tomatoes/Mozzarella Buffalo
Sommer Salat Tomaten/Mozzarella Buffalo

or / oder

Salmon Marinated by the Chief / Räucherlachs mariniert nach Chefs'Art

or / oder

Home-Made Rabbit/Foie Gras Terrine
Hausgemachte Kaninchen/Entenleber-Terrine

Dishes / Gerichte

Veal with Cream Sauce and Mushrooms
Kalbsfleisch mit Rahmsoße und Pilzen

or / oder

Guinea Fowl with Pesto / Perlhuhn mit Pesto

or / oder

Grilled Sirloin Steak / Gegrilltes Lendenstück

or / oder

Flake with Cream Sauce and Pasta

Kohlfisch mit Rahmsoße und Nudeln

Desserts

Warm Apricot Soup with Red Berries, Bibeleskäs Ice Cream

Warme Aprikosensuppe mit roten Früchten, Bibeleskäs-Eis

or / oder

Chocolate "Gourmand", Raspberries Ice Cream
Lauwarmer „Gourmand“ aus Schokolade, Himbeereneis

or / oder

Ice Cream Dessert Vanilla/Raspberries with Meringue

Eismeringue Vanille/Himbeere



From Alsace

Sauerkraut Tradition
(6 Meats)

Garniertes Sauerkraut
(6 Fleischsorten)

18,50 €

Vol-au-Vent with Chunky Veal, Pasta
Blätterteigpastete mit Fleisch,
Pilzen und Rahmsoße

15,00 €

Waedele (Knuckle of Pork/Schweinhachse) or
Schiefele (Shoulder of Pork/Schweinschulter),
Potato-Salad /Kartoffelsalat or Sauerkraut

15,50 €

Liver Quenelles, Sauté Potatoes
Lewerknepfle mit Rahmsoße, gebratene Kartoffeln

12,90 €

Salt Pork Cheeks, Vinaigrette Sauce
Gesalzene Schweinbacken, Vinaigrettesoße

14,90 €

Calf's Head, Potato-Salad
Gekochter Kalbskopf mit Kartoffelsalat

15,20 €

Veal Kidney in Cream Sauce, Spätzles
Kalbsnieren mit Rahmsoße, Spätzle

16,00 €

Flammekueche

- Lunch and Dinner -

(baked in a wood oven / im Holzofen gebacken)

Traditional 8,90 €

1/2 Traditional 6,90 €

Gratinated/mit Käse überbacken 9,90 €

1/2 Gratinated..... 7,90 €



Menu Alsace

28 €



Home-made Jelled Pork Brown
Presskopf in Vinaigrette

Sauerkraut Tradition

Munster Cheese

or Iced Kougelhopf with Kirsch

Munster Käse

oder Kugelhopf aus Kirschwassereis



Suggestions

Ham and Melon / Melone mit Schinken

11,50 €

Plate of Cold Mixed Local Charcuterie

Teller-Aufschnitt (lokale Wurstsorten)

12,50 €

Pot-au-Feu Salad, Sauté Potatoes

Pot-au-Feu Salat, Gebratene Kartoffeln

13,50 €

Beef Carpaccio / Rinn Carpaccio

14,90 €

Bibeleskäs (white cheese), Sauté Potatoes

Bibeleskäs, Gebratene Kartoffeln

12,50 €

DRINKS - GETRÄNKE -

	€
Bière pression LICORNE (25 cl).....	3,10
Panaché (25 cl).....	2,80
Picon ou Cynar Bière (25 cl)	3,90
Ricard ou Pernod (3 cl).....	3,20
Martini rouge ou blanc, Suze, Porto, Campari (3 cl).....	3,50
Malibu (3 cl).....	3,90
Whisky, Gin, Bourbon, Chivas (3 cl)	6,90
Blanc cassis (12 cl)	3,50
Crémant (12 cl)	5,50
Kir Crémant (12 cl).....	6,50
Champagne (12 cl).....	11,50
Kir Royal (12 cl)	12,50

JUS DE FRUITS - SODAS - EAUX

Sirop à l'eau	1,80
Perrier, Coca (33 cl) / Orangina, Schweppes, Ice tea (25 cl)	3,50
Limonade (25 cl).....	3,30
Jus d'orange (25 cl).....	3,50
Jus de fruits BIO pomme, raisin, fruits jaunes, tomate (25 cl)	3,90
Eau Carola bleue ou verte (½ litre).....	3,20
Eau Carola bleue ou verte (1 litre).....	4,90

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2,10
Thé, Infusion, Décaféiné.....	2,10
Grand café	2,80
Cappuccino.....	3,10

DIGESTIFS (3 cl)

Framboise, Kirsch, Mirabelle, Poire Williams, Quetsche, Prunelle, Fleur de Bière, Marc de Gewurztraminer.....	8,00
Cointreau, Grand Marnier.....	8,00
Armagnac Millésimé, Calvados Hors Age, Cognac VSOP.....	9,50

All our prices include tax and service charges

Alle unsere Preise sind Nettopreise

STEINKELLER Côté Jardin



— *** —

Hôtel Père Benoît
Restaurant Steinkeller